

Утверждено

Заместитель директора

ГБОУ «СШ № 22 Г.О. МАКЕЕВКА»

О.В.Кобельская



Приказ от 25.09.2024 № 217

ПРОГРАММА ПРОИЗВОДСТВЕННОГО КОНТРОЛЯ
за соблюдением санитарных правил и выполнением
санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий
ГОСУДАРСТВЕННОГО БЮДЖЕТНОГО ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО УЧРЕЖДЕНИЯ
«СРЕДНЯЯ ШКОЛА № 22 ИМЕНИ МАРШАЛА СЕРГЕЕВА ГОРОДСКОГО ОКРУГА
МАКЕЕВКА» ДОНЕЦКОЙ НАРОДНОЙ РЕСПУБЛИКИ

Макеевка, 2024

Пояснительная записка

Наименование юридического лица: ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ «СРЕДНЯЯ ШКОЛА № 22 ИМЕНИ МАРШАЛА СЕРГЕЕВА ГОРОДСКОГО ОКРУГА МАКЕЕВКА» ДОНЕЦКОЙ НАРОДНОЙ РЕСПУБЛИКИ

Ф. И. О. руководителя
(врио директора):

Кобельская Оксана Викторовна

Юридический адрес:

ДОНЕЦКАЯ НАРОДНАЯ РЕСПУБЛИКА, Г.О. МАКЕЕВКА,
Г. МАКЕЕВКА, УЛ. ОСТРОВСКОГО, Д. 7

Фактический адрес:

ДОНЕЦКАЯ НАРОДНАЯ РЕСПУБЛИКА, Г.О. МАКЕЕВКА,
Г. МАКЕЕВКА, УЛ. ОСТРОВСКОГО, Д. 7

ОГРН

1229300093362

ИНН

9311014041

Контактные данные

7(856)3223134

shkol-a22@mail.ru

1. Перечень санитарных правил, методов и методик контроля факторов производственной среды.

№ п/п	Наименование нормативного документа	Регистрационный номер
1.	«О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»	ФЗ № 52 от 30.03.1999г.
2.	«Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи»	СП 2.4.3648-20
3.	«Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации работы образовательных организаций и других объектов социальной инфраструктуры для детей и молодежи в условиях распространения новой коронавирусной инфекции (СОУ10-19)»	СанПин 3.1/2,4.3598-20
4.	«Санитарно-эпидемиологические требования к условиям труда»	СП 2.2.3670-20
5.	«Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»	СанПиН 2.3/2.4.3590-20
6.	«Санитарно-эпидемиологические требования к содержанию территорий городских и сельских поселений, к водным объектам, питьевой воде и питьевому водоснабжению, атмосферному воздуху, почвам, жилым помещениям, эксплуатации производственных, общественных помещений, организации и проведению санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий»	СанПиН 2.1.3684-21
7.	«Санитарно-эпидемиологические требования по профилактике инфекционных болезней»;	СанПиН 3.3686-21
8.	«Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания»	СанПиН 1.2.3685-21
9.	«О качестве и безопасности продуктов питания»	ФЗ № 29-ФЗ от 02.01.2000г.

10.	«О защите прав юридических лиц и индивидуальных предпринимателей при осуществлении государственного контроля (надзора) и муниципального контроля»	ФЗ № 294-ФЗ от 26.12.2008г.
11.	«Санитарно-эпидемиологические требования к организациям питания обучающихся в образовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования»	СанПиН 2.4.5. 2409-08
12.	«Питьевая вода. Гигиенические требования к качеству воды централизованных систем питьевого водоснабжения. Контроль качества».	СанПиН 2.1.4. 1074-01
13.	«Гигиенические требования к качеству и безопасности продовольственного сырья и пищевых продуктов».	СанПиН 2.3.2. 1078-01
14.	«Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий».	СП 1.1. 1058-01
15.	«Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий».	СП 1.1. 2193-07
16.	«Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов».	СанПиН 2.3.2. 1324-03
17.	«Гигиенические требования к персональным электронно-вычислительным машинам и организации работы», изменения №1 и №2	СанПиН 2.2.2. /2.4. 1340-03 СанПиН 2.2.2./2.4. 2198-07 СанПиН 2.2.2./2.4. 2620-10
18.	«Об утверждении перечня вредных и (или) опасных производственных факторов и работ, при выполнении которых проводятся обязательные предварительные медицинские осмотры при поступлении на работу и периодические медицинские осмотры»	приказ от 31.12.2020 Минтруда России № 988н, Минздрава России № 1420н
19.	«Об утверждении Порядка проведения обязательных предварительных и периодических медицинских осмотров работников, предусмотренных частью четвертой статьи 213 Трудового кодекса Российской Федерации, перечня медицинских противопоказаний к осуществлению работ с вредными и (или) опасными производственными факторами, а также работам, при выполнении которых проводятся обязательные предварительные и периодические медицинские осмотры»	приказ Минздрава России от 28.01.2021 № 29н
20.	ТР ТС 21/2011 «О безопасности пищевой продукции»; ТР ТС 005/2011 «О безопасности упаковки»; ТР ТС 007/2011 «О безопасности продукции, предназначенной для детей и подростков»; ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки»; ТР ТС 023/2011 «Технический регламент на соковую продукцию из фруктов и овощей»; ТР ТС 024/2011 «Технический регламент на масложировую продукцию»; ТР ТС 025/2012 «О безопасности мебельной продукции»; ТР ТС 033/2013 «О безопасности молока и молочной продукции»	
21.	«Рекомендации по разработке и внедрению процедур, основанных на принципах ХАССП»;	ГОСТ Р 56671-2015
22.	«Системы менеджмента безопасности пищевой продукции. Требования к организациям, участвующим в цепи создания пищевой продукции».	ГОСТ Р ИСО 22000-2019.

2. Список должностных лиц, на которых возлагаются функции по осуществлению производственного контроля.

№ п/п	ФИО	Занимаемая должность
1.	Кобельская Оксана Викторовна	Врио директора
2.	Федченко Оксана Петровна	Заместитель директора по УВР, ответственный по питанию
3.	Кагермяева Инна Александровна	Заместитель директора по ХР
4.	Михно Елена Александровна	Специалист по охране труда
5.	Михайлова Марьяна Викторовна	кладовщик

3. Данные о проводимых лабораторных исследованиях, испытаниях, с указанием контрольных точек и периодичности отбора проб.

Вид исследований	Объект исследования (обследования)	Количество, не менее	Кратность, не реже
Микробиологические исследования проб готовых блюд на соответствие требованиям санитарного законодательства	Вторые блюда, гарниры	2 блюда исследуемого приема пищи	1 раз в полугодие
Калорийность, выход блюд и соответствие химического состава блюд рецептуре	Суточный рацион питания	1	1 раз в год
Микробиологические исследования смывов на наличие санитарно-показательной микрофлоры (БГКП)	Объекты производственного окружения, руки и спецодежда персонала	10 смывов	1 раз в год
Микробиологические исследования смывов на наличие возбудителей иерсиниозов	Оборудование, инвентарь в овощехранилищах и складах хранения овощей, цехе обработки овощей	5 смывов	1 раз в год
Исследования смывов на наличие яиц гельминтов	Оборудование, инвентарь, тара, руки, спецодежда персонала, сырые пищевые продукты (рыба, мясо, зелень)	10 смывов	1 раз в год
Исследования питьевой воды на соответствие требованиям санитарных норм, правил и гигиенических нормативов по химическим, паразитологическим и микробиологическим показателям	Питьевая вода из крана на пищеблоке и крана в туалете на 1 этаже	2 пробы	2 раз в год
Исследование параметров микроклимата производственных помещений	Рабочее место повара	2	1 раз в год

Исследование уровня искусственной освещенности в производственных помещениях	Рабочее место повара	2	1 раз в год
Исследование уровня шума в производственных помещениях	Рабочее место повара	2	1 раз в год

Вид исследований	Объект исследования (обследования)	Количество	Количество точек	Кратность
Оценка параметров микроклимата (температура, относительная влажность)	Классы, кабинеты	Не менее 10% помещений - 4 кабинета: кабинет № 3, № 8, № 16, № 25	24	1 раз в год
Контроль уровня искусственной освещенности	Классы, кабинеты, оборудованные персональными ЭСО, актовый зал	Не менее 20% помещений – 9 кабинетов: №3 – 11 точек №14 – 10 точек №16 – 10 точек № 25А – 9 точек № 7 – 8 точек №23А – 9 точек №24 – 10 точек № 30 – 8 точек №31 – 9 точек	84	1 раз в год
Оценка параметров электрических, магнитных, электромагнитных полей	кабинеты с ЭСО	кабинет информатики №14	2	1 раз в год
Оценка параметров шума	кабинеты с ЭСО	Кабинет информатики №14	2	1 раз в 2 года
Оценка состояния воздушной среды помещений	Кабинеты	Кабинет № 3	3 точки в 1 кабинете	после установки новой мебели

4. Перечень должностей работников, которые должны проходить медицинские осмотры, профессиональную гигиеническую подготовку, аттестацию.

Профессия	Характер производимых работ и вредный фактор	Кратность медосмотра
Педагоги	Работы в образовательных организациях	1 раз в год
	Перенапряжение голосового аппарата, обусловленное профессиональной деятельностью	
Директор, заместители директора	Работы в образовательных организациях	1 раз в год
	Зрительно напряженные работы, связанные с непрерывным слежением за экраном видеотерминала	

Заместитель директора по ХР	Работы в образовательных организациях	1 раз в год
	Работа, связанная с мышечным напряжением	
Иные сотрудники	Работы в образовательных организациях	1 раз в год
Работники пищеблока	Работы в образовательных организациях	1 раз в год
	Работа, связанная с мышечным напряжением	

5. Перечень работ, услуг, выпускаемой продукции, которые представляют потенциальную опасность и подлежат санитарно-эпидемиологической оценке, сертификации, лицензированию.

В ГБОУ «СШ № 22 Г.О.МАКЕЕВКА» работы и услуги, выпускаемая продукция, а также виды деятельности, представляющие потенциальную опасность для человека и подлежащие санитарно-эпидемиологической оценке, сертификации, лицензированию отсутствуют.

6. Мероприятия, проводимые с целью обоснования безопасности для окружающей среды продукции применяемых технологий; критерии безвредности производственных факторов; методы контроля, в том числе при хранении, транспортировке, реализации и утилизации продукции.

	Наименование мероприятий	Периодичность
1	Уборка производственных и служебных помещений	Ежедневно
2	Проведение периодических медицинских осмотров	1 раз в год
3	Оценка параметров микроклимата (температура, относительная влажность)	1 раз в год
4	Контроль уровня искусственной освещенности	1 раз в год
5	Оценка параметров электрических, магнитных, электромагнитных полей	1 раз в год
6	Оценка параметров шума	1 раз в 2 года
7	Услуга вывоза ТБО	Согласно графику

7. Список форм учета и отчетности, установленной действующим законодательством по вопросам, связанным с осуществлением производственного контроля.

- Гигиенический журнал
- Журнал учета температурного режима холодильного оборудования
- Журнал учета температуры и влажности в складских помещениях
- Журнал бракеража готовой пищевой продукции
- Журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции
- Ведомости контроля за рационом питания
- Журнал учета расходования дезинфицирующих средств
- Журнал учета аварийных ситуаций
- Журнал инструктажей по пожарной безопасности и охране труда
- Классный журнал

8. Перечень возможных аварийных ситуаций, которые могут создать угрозу санитарно-эпидемиологическому благополучию населения.

Перечень возможных аварийных ситуаций	Первоочередные мероприятия, направленные на ликвидацию	Ответственное должностное лицо
Пожар	Сообщить в пожарную службу, вывести людей в безопасное место, использовать огнетушители	Первый обнаруживший
Перебои в подаче электроэнергии в работе систем водоснабжения, канализации, отопления	Сообщить в соответствующую службу	Зам. директора по ХР
Другие аварийные ситуации	Сообщить в соответствующую службу	Зам. директора по ХР
		Ответственный по питанию
		Директор

9. Другие мероприятия для эффективного контроля за соблюдением санитарных и гигиенических правил.

№п/п	Наименование мероприятия	Срок выполнения
1	Химчистка/стирка спецодежды (работники пищеблока)	Еженедельно
2	Проверка наличия и исправности инвентаря, дезинфицирующих и моющих средств для уборки служебных помещений и правильности их использования	Еженедельно
3	Проверка сроков прохождения периодических медицинских осмотров	1 раз в квартал
4	Контроль за целостностью оконного остекления, его чистотой	Постоянно
5	Проверка состояния внутренней отделки помещений	Постоянно

Пролито, пронумеровано,
скреплено печатью

Врио директора ГОУ «СШ № 22 Г.О.МАКЕЕВКА») листов

О.В.Кобельская

